ME341W-1

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید. متشکریم.

SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

لطفاً توجه کنید که گارانتی Samsung تماس های خدماتی برای توضیح در مورد عملکرد محصول، نصب صحیح یا انجام تمیز کردن یا حفظ و نگهداری عادی را پوشش نمی دهد.

Planet First 100 % Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

فهرست مندرجات

اطلاعات ایمنی ۲
راهنمای مراجعه سریع ۱۱
ویژگی های فر ۱۲
فر ۱۲
پانل کنترل ۱۲
ملحقات ۱۳
استفاده از فر ۱۳
نحوه کارکرد فر مایکروویو ۱۳
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند ۱۴
تنظیم زمان ۱۴
تنظیم مدت آشپزی و میزان نیرو ۱۵
آشپزی یک مرحله ای ۱۵
آشپزی چند مرحله ای ۱۵
استفاده از دکمه ۳۰ ثانیه ۱۵
توقف آشپزی ۱۶
تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی ۱۶
استفاده از ویژگی های سنسور آشپزی ۱۶
استفاده از ویژگی های آشپزی سالم ۱۷
استفاده از ویژگی های گوشت/مرغ ۱۸
استفاده از ویژگی های اسنک ۱۹
استفاده از ویژگی های یخ زدائی پرقدرت ۲۰
استفاده از ویژگی های نرم کردن/آب کردن ۲۱
استفاده از ویژگی های خوراک آماده ۲۲
استفاده از ویژگی های تایمر آشپزخانه ۲۲
استفاده از ویژگی های قفل کودک ۲۲
خاموش کردن بیپر ۲۳
استفاده از حالت نمایش ۲۳
راهنمای ظرف خوراکپزی ۲۳
شیوه های آشپزی ۲۴
راهنمای آشپزی ۲۶
رفع اشکالات و کد خطا ۲۹
حل مشکلات ۲۹
کد خطا ۲۹
مشخصات فنی ۳۰

اطلاعات ایمنی

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

راهنمای علائم و نمادها

هشدار خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شود**.

احتیاط خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شود**.

هشدار: خطر آتشسوزی	هشدار: سطح داغ
هشدار: برق	هشدار: مواد قابل انفجار
سعی نکنید.	دست نزنید.
اوراق نکنید.	از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.
دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.	برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.	تذکر
مهم	

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 2 2014-08-18 4:49:58

دستورات ایمنی مهم

با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید
حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.
قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

⚠ هشدار (فقط عملکرد مایکروویو)	
⦸	**هشدار:** اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.
⦸	**هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.
☛	این دستگاه صرفاً به منظور استفاده در محیط خانه می باشد.
★	**هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.
★	**هشدار:** کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند.
★	تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند.
★	هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعالات، مراقب فر باشید.
★	این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مِصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود.
⇄	اگر دود خارج شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 3 2014-08-18 4:49:58

★	**هشدار:** در حالیکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود، بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود.
★	**هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود.
⃠	تخم مرغ پوست نکنده و تخم مرغ های آبپز را نباید در فرهای مایکروو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروویو تمام شده باشد.
★	بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده های غذائی پاک شوند.
☛	قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.
⃠	این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.

★	این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.
★	از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
✆	اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
⃠	**هشدار:** مایعات یا سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند؛
⃠	این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.
★	اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 4 2014-08-18 4:49:58

★	این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.
⊘	این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد.

⚠ هشدار
(فقط عملکرد مایکروویو) - انتخابی

☛	**هشدار:** هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.
★	دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.
⊘	**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندانتان را باید دور نگه دارید.
⊘	نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.
⊘	**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

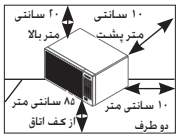
★	**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.
☛	دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.
☛	دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.
☛	دستگاه و سیم آنرا در دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار ندهید.
★	کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 5 2014-08-18 4:49:58

⃠	از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.
⃠	دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.

نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.



۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.

۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.

۳. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.
(فقط مدل نوع صفحه گردان)

۴. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 6 2014-08-18 4:49:59

- اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
  برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز برق متناوبی بزنید که به طور مناسب زمینی شده باشد.
- فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گردنده
  (فقط مدل نوع صفحه گردان)

- **همیشه** مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و احتمالاً منجر به وضعیت خطرناک می شود.

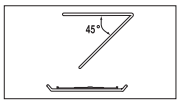
۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.
۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی فر را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.
۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را در فر قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.
۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب **نباشید**. **هرگز** از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 7 2014-08-18 4:49:59

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده **تمیز کنید** ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.



هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید.
(فقط مدل گرم کننده نوسانی)

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.
اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

جدار خارجی فر را **هرگز** از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارید یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.
علت: گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.

لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود.
لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

هشدار				
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 8 2014-08-18 4:50:00

همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید.	✓	✓		
از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓	✓		✓
دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓		✓	

اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	
مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✓	✓		
مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✓		✓	✓
کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.	✓	✓	✓	✓
هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
سینی یا صفحه فلزی را درست پس از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است شکستن یا آسیب وارد شدن به سینی یا صفحه فلزی شود.				✓
از فر مایکروویو برای سرخ کردن عمقی استفاده نکنید چون نمی توان دمای روغن را کنترل کرد. اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود.	✓			✓

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 9 2014-08-18 4:50:02

احتیاط				
★	تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشیه طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✓		✓	✓
⃠	برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✓		✓	✓
★	برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✓		✓	✓
⃠	سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✓	✓		
⃠	تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✓	✓
⃠	شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✓		✓	
⃠	هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✓	
★	مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✓	
★	هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✓	
⃠	از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.	✓			✓
★	فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود.)	✓		✓	
★	هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✓	✓	✓	

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد (فقط عملکرد مایکروویو).

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 10 2014-08-18 4:50:03

اگر آسیب وارد شده به یونیت و/یا آسیب یا از بین رفتن ملحقات توسط مشتری ایجاد شده باشد، Samsung هزینه تعمیر را برای تعویض ملحقات یا تعمیر خرابی ظاهری مطالبه خواهد کرد. اقلامی که شامل این شرط می شوند:

(الف) دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.

(ب) سینی، راهنمای گردنده، متصل کننده یا صفحه سیمی شکستسه یا گمشده

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای مراجعه سریع

اگر می خواهید قدری غذا را بپزید.

+30s	۱. غذا را در فر قرار دهید. دکمه **30s+ (+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.
START	۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر "End" (خاتمه) را نمایش داده و ۴ بار بیپ خواهد کرد. زمان کنونی دوباره نمایان می شود. سپس فر یکبار در دقیقه ببپ خواهد کرد.

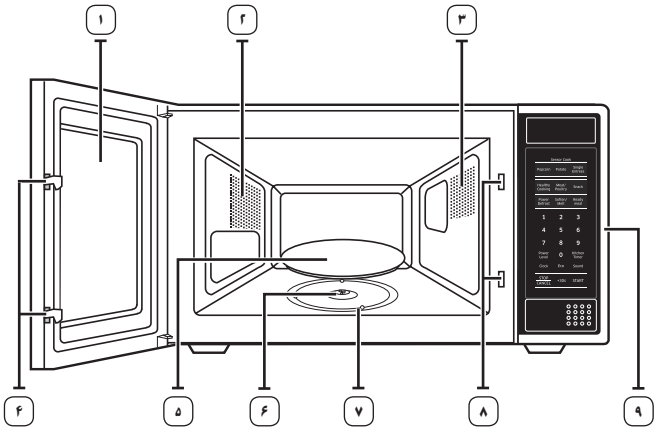
اگر می خواهید ۳۰ ثانیه دیگر اضافه کنید.

+30s	دکمه **30s+ (+۳۰ ثانیه)** را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 11 2014-08-18 4:50:04

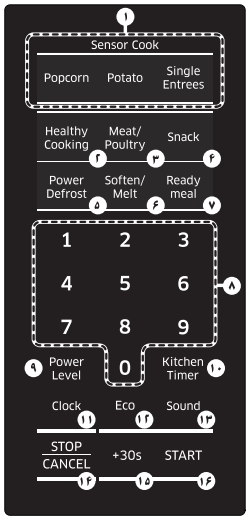
ویژگی های فر

فر



۱. دریچه
۲. سوراخ های هواگیر
۳. چراغ
۴. چفت و بست های دریچه
۵. صفحه گردان
۶. نقطه اتصال
۷. حلقه گردنده
۸. روزنه های چفت و بست ایمنی
۹. صفحه کنترل

پانل کنترل



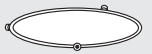
۱. دکمه سنسور آشپزی
۲. دکمه آشپزی سالم
۳. دکمه گوشت/مرغ
۴. دکمه اسنک
۵. دکمه یخ زدائی پرقدرت
۶. دکمه نرم کردن/آب کردن
۷. دکمه خوراک آماده
۸. دکمه عدد
۹. دکمه میزان نیرو
۱۰. دکمه تایمر آشپزخانه
۱۱. دکمه ساعت
۱۲. دکمه صرفه جویی
۱۳. دکمه صدا
۱۴. دکمه توقف/لغو
۱۵. دکمه +۳۰ ثانیه
۱۶. دکمه شروع

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 12 2014-08-18 4:50:04

استفاده از فر

ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید، چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون از آنها استفاده کرد.

	۱. **حلقه گردنده** ، بایستی در مرکز فر قرار داده شود. **منظور:** حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.
	۲. **صفحه گردان**، بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی نقطه اتصال بیافتد. **منظور:** صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.

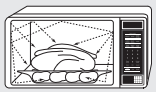
نحوه کارکرد فر مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند؛ انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

- یخ زدائی
- دوباره گرم کردن
- پختن

اصول آشپزی



۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون به داخل فر منعکس شده و در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.

۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:
- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود، پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز.
- دمای یکسان در سرتاسر غذا.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 13 2014-08-18 4:50:05

کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید.
دریچه فر را با فشردن دکمه فشاری در زیر پنل کنترل باز کنید. یک لیوان آب را روی صفحه گردان قرار دهید.
سپس دریچه را ببندید.

۱. دکمه **عدد** را برای وارد کردن زمان کار فشار دهید. (۴ تا ۵ دقیقه)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند. ۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد، فر ۴ بار صدای بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۱ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.	START

این فر بایستی به پریز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی سرجایش در فر قرار داشته باشد. اگر از میزان نیروئی به غیر از حداکثر استفاده می شود، آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

تنظیم زمان

فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
لطفاً زمان کنونی را تنظیم کنید.

- هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.

۱. دکمه **Clock (ساعت)** را فشار دهید.	Clock
۲. برای وارد کردن زمان کنونی از دکمه های **عدد** استفاده کنید. برای تنظیم ساعت باید حداقل سه عدد را فشار دهید. اگر زمان کنونی ۵:۰۰ است، **5**، **0**، **0** را وارد کنید.	5 0 0
۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید.	START

اگر برق قطع گردد، باید ساعت را دوباره تنظیم کنید. می توانید زمان کنونی را در طول آشپزی با فشردن دکمه **Clock (ساعت)** بررسی کنید.

می توانید نمایش را بین گزینه های ۲۴ یا ۱۲ ساعته تغییر دهید.

۱. دکمه **Clock (ساعت)** و دکمه **عدد 0** را برای ۱ الی ۳ ثانیه فشار دهید.	Clock 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
۲. دکمه **عدد 1 یا 2** را فشار دهید. 1 : نمایش ۱۲ ساعته و نمایشگر "12Hr" را نشان می دهد. 2 : نمایش ۲۴ ساعته و نمایشگر "24Hr" را نشان می دهد.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. صفحه نمایش به ساعت روز باز می گردد.	START

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 14 2014-08-18 4:50:06

تنظیم مدت آشپزی و میزان نیرو

Power Level	مایکروویو شما امکان تنظیم دو مرحله آشپزی را با مدت زمان و میزان نیروی مخصوص به هر یک به شما می دهد. با دکمه **Power Level (میزان نیرو)** می توانید شدت گرما را از گرم (۱) تا زیاد (۱۰) کنترل کنید.

آشپزی یک مرحله ای

برای آشپزی ساده یک مرحله ای، فقط باید مدت آشپزی را تنظیم کنید. میزان نیرو بطور خودکار روی زیاد تنظیم می شود. اگر می خواهید نیرو را روی هر میزان دیگری تنظیم کنید، باید آنرا با استفاده از دکمه **Power Level (میزان نیرو)** تنظیم کنید.

برخی دستورهای پخت نیازمند مراحل مختلف آشپزی در دماهای متفاوت هستند. شما می توانید با مایکروویو خود مراحل چندگانه آشپزی را تنظیم کنید.

2 0 0 0	۱. برای تنظیم مدت آشپزی از دکمه های **عدد** استفاده کنید. شما می توانید زمان را از یک ثانیه تا ۹۹ دقیقه و ۹۹ ثانیه تنظیم کنید. برای تنظیم زمان بیشتر از یک دقیقه باید ثانیه ها را نیز وارد کنید. **بعنوان مثال. برای تنظیم ۲۰ دقیقه، باید 2، 0، 0، 0 را وارد کنید.**
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. اگر می خواهید میزان نیرو را روی گزینه ای غیر از زیاد تنظیم کنید. دکمه **Power Level (میزان نیرو)** را فشار داده و سپس از دکمه های **عدد** برای وارد کردن یک میزان نیرو استفاده کنید. **درجات نیرو** 0:PL = ۰ ٪ (بدون نیرو) 1:PL = ۱۰ ٪ (گرم) 2:PL = ۲۰ ٪ (کم) 3:PL = ۳۰ ٪ (یخ زدائی) 4:PL = ۴۰ ٪ (متوسط کم) 5:PL = ۵۰ ٪ (متوسط) 6:PL = ۶۰ ٪ (جوشیدن ملایم) 7:PL = ۷۰ ٪ (متوسط زیاد) 8:PL = ۸۰ ٪ (گرم کردن دوباره) 9:PL = ۹۰ ٪ (سرخ کردن) Hi:PL = 10 ۱۰۰ ٪ (زیاد)
START / STOP CANCEL	۳. برای شروع آشپزی دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. اگر می خواهید میزان نیرو را تغییر دهید، **STOP/CANCEL (توقف/لغو)** را پیش از فشار دادن **START (شروع)** فشار داده و تمام دستورات را دوباره وارد کنید.

آشپزی چند مرحله ای

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۱. اگر می خواهید حالت چندمرحله ای را تنظیم کنید، از دکمه های **عدد** بعد از برای تنظیم زمان دوم آشپزی استفاده کنید و سپس مراحل ۱ و ۲ بخش "آشپزی یک مرحله ای" این صفحه را دنبال کنید.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. دکمه **Power Level (میزان نیرو)** را فشار داده و سپس از دکمه های **عدد** برای تنظیم میزان نیرو مرحله دوم آشپزی استفاده کنید.
START	۳. برای شروع آشپزی دکمه **START (شروع)** را فشار دهید.

هنگام وارد کردن بیش از یک مرحله آشپزی، دکمه **Power Level (میزان نیرو)** را باید پیش از وارد کردن مرحله دوم آشپزی فشار دهید.

می توانید میزان نیرو را در طول آشپزی با فشردن دکمه **Power Level (میزان نیرو)** بررسی کنید.

استفاده از دکمه ۳۰+ ثانیه

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه **30s+ (۳۰+ ثانیه)** یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

+30s	۱. دکمه **30s+ (۳۰+ ثانیه)** را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که افزوده می شود فشار دهید.
START	۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید.

با فشار دادن دکمه **30s+ (۳۰+ ثانیه)** به ازای هر ۳۰ ثانیه ای که می خواهید اضافه کنید می توانید ۳۰ ثانیه به یک برنامه در حال اجرا اضافه کنید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 15 2014-08-18 4:50:07

توقف آشپزی

می توانید آشپزی را در هر زمان به دلایل زیر متوقف کنید:

- کنترل غذا
- وارونه کردن یا هم زدن غذا
- بگذارید سرجایش باقی بماند

برای متوقف کردن آشپزی...	سپس...
موقتاً	به طور موقتی: دریچه را باز کرده یا دکمه **STOP/CANCEL (توقف/لغو)** را یکبار فشار دهید. **نتیجه :** آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، دریچه را دوباره بسته و دکمه **START (شروع)** را فشار دهید.
به طور کامل	به طور کامل : دکمه **STOP/CANCEL (توقف/لغو)** را یک بار فشار دهید. **نتیجه:** آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید، دکمه **STOP/CANCEL (توقف/لغو)** را دوباره فشار دهید.

تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی

فر یک حالت صرفه جوئی در انرژی دارد.

Eco	• دکمه **Eco (صرفه جویی)** را فشار دهید. **نتیجه:** نمایشگر خاموش. • برای لغو حالت صرفه جویی در انرژی، دریچه را باز کنید یا دکمه **Eco (صرفه جویی)** را فشار دهید و سپس نمایشگر زمان کنونی را نشان می دهد. فر برای استفاده آماده است.

عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار

اگر هنگامیکه دستگاه در حال تنظیم یا استفاده از وضعیت توقف موقت می باشد هیچگونه عملکردی را انتخاب نکنید، عملکرد لغو شده و ساعت پس از ۲۵ دقیقه نشان داده خواهد شد. لامپ فر پس از ۵ دقیقه با وضعیت در باز خاموش خواهد شد.

استفاده از ویژگی های سنسور آشپزی

یک سنسور در فر مایکروویو میزان رطوبت آزاد شده از غذاها را طول گرم شدن اندازه گیری کرده و مدت آشپزی را متناسباً تنظیم می کند.

مطمئن شوید که فر مایکروویو برای حداقل ۳ دقیقه به برق وصل شده باشد.

از ظروف مناسب برای مایکروویو با درپوش هایی استفاده کنید که خیلی سفت نباشند. یا ظرف مناسب برای مایکروویو را با یک لفاف پلاستیکی بپوشانید.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

۱. دکمه **Sensor Cook (سنسور آشپزی)** متناظر با خوراکی که می پزید را فشار دهید.	Sensor Cook Popcorn Potato Single Entrees
۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید (سیب زمینی، بعنوان مثال). صفحه نمایش "0:00" را نشان داده و فر مایکروویو شروع به پخت خواهد نمود.	START

اگر می خواهید زمان کنونی را در طول آشپزی بررسی کنید، **Clock (ساعت)** را فشار دهید.

خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
ذرت بوداده	۸۵ تا ۱۰۰ گرم ۱ بسته	هر بار فقط یک کیسه پاپ کورن مایکروویوی استفاده کنید. هنگام خارج ساختن کیسه گرم شده از فر و باز کردن آن دقت کنید. پیش از استفاده دوباره از فر بگذارید حداقل ۵ دقیقه خنک شود.
سیب زمینی	۱ تا ۶ عدد	هر سیب زمینی را چند بار با چنگال سوراخ کنید. آنها را مرتب بصورت دایره ای روی صفحه گردان بچینید. پس از پخت، بگذارید سیب زمینی ها برای ۳ الی ۵ دقیقه بمانند. پیش از استفاده دوباره از فر بگذارید حداقل ۵ دقیقه خنک شود.
پیش غذاهای منفرد	۲۲۰ تا ۴۴۰ گرم	غذا را از لفاف بیرونی آن خارج ساخته و دستورات روی جعبه آنرا برای پوشاندن و مدت انتظار پس از پخت دنبال کنید. پیش از استفاده دوباره از فر بگذارید حداقل ۵ دقیقه خنک شود.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 16 2014-08-18 4:50:08

استفاده از ویژگی های آشپزی سالم

ویژگی های **آشپزی سالم**، ۹ مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

Healthy Cooking	۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Healthy Cooking (آشپزی سالم)** یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول آشپزی سالم مراجعه کنید).
START	۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. ۱) فر ۴ بار بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۱ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن غذا استفاده کنید.

کد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 گلچه های براکلی	۲۵۰ گرم	بروکلی تازه را آبکشی کرده و تمیز کنید و گلچه ها را آماده کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. برای ۲۵۰ گرم ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب هنگام پخت اضافه کنید. کاسه را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2 هویج	۲۵۰ گرم	هویج را آبکش و تمیز کرده و به طور برش های یک اندازه آماده کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. برای ۲۵۰ گرم ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب هنگام پخت اضافه کنید. کاسه را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
3 لوبیای سبز	۲۵۰ گرم	لوبیا سبزها را آبکشی و تمیز کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. برای ۲۵۰ گرم ۳۰ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب هنگام پخت اضافه کنید. کاسه را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
4 سیب زمینی پوست کنده	۲۵۰ گرم	سیب زمینی ها را شسته و بعد از پوست کندن به قطعات هم اندازه ببرید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۴۵ تا ۶۰ میلی لیتر (۳ تا ۴ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
5 برغ قهوه ای	۲۵۰ گرم	از یک ظرف شیشه ای مخصوص فر بزرگ با درپوش استفاده کنید. دو برابر آب سرد (۵۰۰ میلی لیتر) اضافه کنید. به صورت پوشیده بپزید. قبل از زمان انتظار هم زده و نمک و ادویه اضافه کنید. برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.
6 ماکارونی گندم کامل	۲۵۰ گرم	از یک ظرف شیشه ای مخصوص فر بزرگ با درپوش استفاده کنید. ۱ لیتر آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت درباز بپزید. قبل از مدت قرار دادن هم زده و آب را بعد از آن کاملاً تخلیه کنید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
7 فیله های ماهی تازه	۳۰۰ گرم	ماهی را آبکشی کرده و روی یک بشقاب سرامیکی قرار دهید. ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. ورقه را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
8 فیله تازه ماهی آزاد	۳۰۰ گرم	ماهی را آبکشی کرده و روی یک بشقاب سرامیکی قرار دهید. ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. ورقه را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
9 میگوی تازه	۲۵۰ گرم	میگوها را آبکشی کرده و روی یک بشقاب سرامیکی قرار دهید. ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. ورقه را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 17 2014-08-18 4:50:08

استفاده از ویژگی های گوشت/مرغ

ویژگی های **گوشت/مرغ**. ۵ مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

Meat/ Poultry	۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Meat/Poultry (گوشت/مرغ)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول گوشت/مرغ مراجعه کنید.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. برای انتخاب اندازه وعده دلخواه دکمه **عدد 1یا 2، 3** را فشار دهید. (به جدول گوشت/مرغ مراجعه کنید.)
START	۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. ۱) فر ۴ بار بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۱ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

جدول زیر برنامه های گرم کردن دوباره خودکار **گوشت/مرغ**. مقادیر و دستورات مربوطه گوناگون را نشان می دهد. این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 **سینه های مرغ**	۱ وعده (۳۰۰ گرم)	آبکشی کرده و در بشقاب سرامیکی قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. ورقه را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
2 **سینه های بوقلمون**	۱ وعده (۳۰۰ گرم)	آبکشی کرده و در بشقاب سرامیکی قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. ورقه را سوراخ کنید. ظرف را روی صفحه گردان قرار دهید. برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
3 **قیمه ریزه**	۱ وعده	**مواد لازم برای کوفته گوشتی**. ۴۵۰ گرم گوشت چرخ کرده، ¼ فنجان پیاز رنده شده، ۱ تخم مرغ زده شده، ۱ قاشق چایخوری نمک، ¼ قاشق چایخوری فلفل و ۲ قاشق غذاخوری آب. همه مواد را مخلوط کرده و خوب قاطی کنید. به صورت ۲۰ گوله گوشتی در آورید (هر کدام به قطر ۲۵ میلی متر). گوله های گوشتی را در ظرف قرار دهید. با لایه چسبان مایکروویو پوشانده و یک گوشه لایه را در حدود ۵۰ میلی متر برگردانید تا بخار خارج شود. آنها را بپزید. پس از پختن. بگذارید که کوفته های گوشتی برای ۵ دقیقه باقی بمانند. سرو کنید.
4 **املت ژانبون**	۱ وعده	**مواد لازم برای املت**. ۳ عدد تخم مرغ متوسط، ۱ عدد گوجه فرنگی، ۳۰ گرم ژانبون خرد شده، ۲ قاشق غذاخوری شیر، ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر. تخم مرغ ها را زده، ژانبون، ۲ قاشق غذاخوری شیر، ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر را اضافه کنید. گوجه فرنگی ها را بصورت نگینی خرد کرده و همراه با ۵۰ گرم پنیر رنده شده اضافه کنید. بعد از اینکه فر صدای بیپ داد، خوب مخلوط کرده و دکمه شروع را برای ادامه فشار دهید. پس از آشپزی برای ۲ منتظر شوید. سرو کنید.
5 **بیکن**	۱ وعده (۱۰۰ تا ۱۲۵ گرم) ۲ وعده (۲۰۰ تا ۲۲۵ گرم) ۳ وعده (۳۰۰ تا ۳۲۵ گرم)	برش های تازه بیکن را از قصابی، فروشگاه مواد غذایی یا سوپرمارکت تهیه کنید. روی حوله کاغذی جاذب در یک بشقاب مناسب برای مایکروویو یا ظرف پیرکس قرار داده و با یک حوله کاغذی دیگر پوشانده و بپزید. سرو کنید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 18 2014-08-18 4:50:09

استفاده از ویژگی های اسنک

ویژگی های **اسنک**، ۹ مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

Snack	۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Snack (اسنک)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول اسنک مراجعه کنید.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. برای انتخاب اندازه وعده دلخواه دکمه **عدد 1یا 2، 3، 4** را فشار دهید. (به جدول اسنک مراجعه کنید.)
START	۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. ۱) فر ۴ بار بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۱ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

جدول زیر برنامه های گرم کردن دوباره خودکار **اسنک**، مقادیر و دستورات مربوطه گوناگون را نشان می دهد. این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 **خوراک گوشت**	۱ وعده (۲۲۰ گرم) ۲ وعده (۴۴۰ گرم) ۳ وعده (۶۶۰ گرم) ۴ وعده (۸۸۰ گرم)	خوراک گوشت سردی که در یخچال بوده است را در یک کاسه شیشه ای قرار دهید. بشقاب را با یک درپوش یا لایه پلاستیکی دارای سوراخ برای تهویه بپوشانید. بعد از آشپزی، غذا را پیش از سرو یک بار هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2 **بال های مرغ یخ زده**	۱ وعده (۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم) ۲ وعده (۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم)	یک حوله کاغذی روی بشقاب قرار داده و بال ها را مرتب بصورت دایره ای روی حوله کاغذی بچینید. روی آنرا نپوشانید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
3 **کتلت های یخ زده مرغ**	۱ وعده (۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم) ۲ وعده (۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم)	یک حوله کاغذی روی بشقاب قرار داده و کتلت ها را مرتب بصورت دایره ای روی حوله کاغذی بچینید. روی آنرا نپوشانید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
4 **سیب زمینی سرخ کرده**	۱ وعده (۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم) ۲ وعده (۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم)	دو حوله کاغذی روی یک بشقاب مناسب برای مایکروویو قرار داده و سیب زمینی ها را بدون اینکه روی هم بیافتند روی حوله ها قرار دهید. بعد از سیب زمینی سرخ کرده را از فر خارج کردید با حوله های کاغذی روغن آنها را بگیرید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
5 **باریکه های پنیر**	۱ وعده (۵ تا ۶ عدد) ۲ وعده (۷ تا ۱۰ عدد)	باریکه های پنیر را مرتب بصورت دایره ای روی یک بشقاب قرار دهید. روی آنرا نپوشانید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
6 **ناچو**	۱ وعده	ناچوها را بدون اینکه روی هم بیافتند روی یک بشقاب قرار دهید. بصورت یکنواخت پنیر روی آنها بپاشید. **محتویات:** ۲ فنجان چیپس تورتیا ۱/۲ فنجان پنیر رنده شده
7 **کیش**	۱ وعده (۶۰۰ گرم)	این برنامه برای کیش یخچالی مناسب است. بسته بندی را باز کرده و روی یک بشقاب قرار دهید. روی صفحه گردان فر بگذارید. پس از آشپزی برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
8 **آش غلات**	۱ وعده (۳۵ گرم) ۲ وعده (۷۰ گرم)	دانه های جو آش غلات خشک و آب یا شیر را در یک کاسه مناسب برای مایکروویو قرار دهید. برای ۳۵ گرم ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر و برای ۷۰ گرم ۳۰۰ میلی لیتر آب یا شیر اضافه کنید. به صورت درباز بپزید. بعد از اینکه فر صدای بیپ داد، دانه های جو آش غلات را خوب مخلوط کرده و دکمه شروع را برای ادامه فشار دهید. بعد از پخت، خوب هم زده و کمی شکر قهوه ای یا عسل روی آن بریزید.
9 **سیب زمینی تنوری قاچ شده**	۱ وعده (۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم) ۲ وعده (۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم)	سیب زمینی های به اندازه متوسط را شسته و قاچ کنید با قلم مو روغن زیتون و ادویه بزنید. آنها را به صورتیکه طرف بریده شده روی بشقاب مناسب مایکروویو باشد قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 19 2014-08-18 4:50:10

استفاده از ویژگی های یخ زدائی پرقدرت

ویژگی های **یخ زدائی پرقدرت** به شما امکان می دهند تا گوشت، مرغ، ماهی، نان و کیک را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود. شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

دریچه را باز کنید. غذای یخ زده را روی یک سرامیک در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

Power Defrost	۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول یخ زدائی پرقدرت مراجعه کنید.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. وزن را با فشردن دکمه **عدد** به دفعات لازم تنظیم کنید. (به جدول یخ زدائی پرقدرت مراجعه کنید.) گوشت، مرغ، ماهی: ۰/۱ کیلوگرم تا ۱/۵ کیلوگرم (می توان در پله های ۰/۱ کیلوگرمی، ۱۵ مرحله انتخاب کرد) نان/کیک: ۰/۱ کیلوگرم تا ۱ کیلوگرم قابل انتخاب می باشد (می توان در پله های ۰/۱ کیلوگرمی، ۱۰ مرحله انتخاب کرد)
START	۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه :** • یخ شروع به آب شدن می کند. • فر در طول آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر و دستورالعمل های مناسب برای برنامه های مختلف **یخ زدائی پرقدرت** می باشد.

همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید. گوشت، گوشت مرغ، ماهی و کیک/نان را روی یک ظرف تخت شیشه ای یا بشقاب سرامیک قرار دهید.

کد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 **گوشت**	۰/۱ تا ۱/۵ کیلوگرم	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است. برای ۲۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
2 **طیور**	۰/۱ تا ۱/۵ کیلوگرم	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ درسته به اضافه تکه های مرغ مناسب است. برای ۲۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
3 **ماهی**	۰/۱ تا ۱/۵ کیلوگرم	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است. برای ۲۰ تا ۵۰ دقیقه منتظر شوید.
4 **نان/کیک**	۰/۱ تا ۱ کیلوگرم	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محض اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست. برای ۵ تا ۲۰ دقیقه منتظر شوید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 20 2014-08-18 4:50:10

استفاده از ویژگی های نرم کردن/آب کردن

ویژگی های **نرم کردن/آب کردن** ۴ زمان آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

Soften/ Melt	۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Soften/Melt (نرم کردن/آب کردن)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول نرم کردن/آب کردن مراجعه کنید.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. برای انتخاب اندازه وعده دلخواه دکمه **عدد 1یا 2** را فشار دهید. (به جدول نرم کردن/آب کردن مراجعه کنید.)
START	۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. ۱) فر ۴ بار بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۱ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر و دستورالعمل های مناسب برای برنامه های **نرم کردن/آب کردن** می باشد. این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 **آب کردن کره**	۱ وعده (۵۰ گرم) ۲ وعده (۱۰۰ گرم)	کره را به ۳ یا ۴ قطعه بریده و آنها را در یک کاسه کوچک شیشه ای قرار دهید. بصورت درباز آب کنید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
2 **آب کردن شکلات تیره**	۱ وعده (۵۰ گرم) ۲ وعده (۱۰۰ گرم)	شکلات تیره را رنده کرده و در یک کاسه شیشه ای کوچک قرار دهید. بصورت درباز آب کنید. پس از آب شدن هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
3 **آب کردن شکر**	۱ وعده (۲۵ گرم) ۲ وعده (۵۰ گرم)	شکر را در یک کاسه کوچک شیشه ای قرار دهید. برای ۲۵ گرم ۱۰ میلی لیتر و برای ۵۰ گرم ۲۰ میلی لیتر آب اضافه کنید. بصورت درباز آب کنید. با دقت و احتیاط بیرون بیاورید. از دستکش فر استفاده کنید! از قاشق یا چنگال استفاده کرده و تزیینات کاراملی را روی کاغذ آشپزی بریزید. بگذارید برای ۱۰ دقیقه بماند تا خشک شود و سپس از کاغذ بردارید.
4 **نرم کردن کره**	۱ وعده (۵۰ گرم) ۲ وعده (۱۰۰ گرم)	کره را به ۳ یا ۴ قطعه بریده و آنها را در یک کاسه کوچک شیشه ای قرار دهید. بصورت روباز نرم کنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 21 2014-08-18 4:50:11

استفاده از ویژگی های خوراک آماده

ویژگی های **خوراک آماده**، ۴ مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کنند.
لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

Ready meal	۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Ready Meal (خوراک آماده)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول خوراک های آماده مراجعه کنید.)
START	۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد. ۱) فر ۴ بار بیپ می کند. ۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۱ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد. ۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

جدول زیر برنامه های گرم کردن دوباره خودکار **خوراک آماده**، مقادیر و دستورات مربوطه گوناگون را نشان می دهد. این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

کُد/خوراک	اندازه خوراک	دستورالعمل ها
1 غذای آماده سرد	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	غذا را روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و روی آنرا با روکش پلاستیکی مخصوص مایکروویو پوشانده یا دستورات بسته بندی را برای پوشاندن و زمان انتظار دنبال نمایید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
2 غذای آماده سرد	۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	
3 خوراک آماده یخ زده	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	
4 خوراک آماده یخ زده	۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	

استفاده از ویژگی های تایمر آشپزخانه

با دکمه **Kitchen Timer (تایمر آشپزخانه)** می توانید از ویژگی تایمر استفاده کنید.

Kitchen Timer	۱. دکمه **Kitchen Timer (تایمر آشپزخانه)** را فشار دهید.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	۲. زمان آشپزخانه را با فشار دادن دکمه **عدد** تنظیم کنید.
START	۳. برای شروع ویژگی تایمر آشپزخانه دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. **نتیجه:** نمایشگر شمارش معکوس خواهد کرد و وقتی زمان سپری شد صدای بیپ شنیده می شود.

اگر از تایمر آشپزخانه استفاده کنید مایکروویو روشن نخواهد شد.

استفاده از ویژگی های قفل کودک

فر مایکروویو شما مجهز به برنامه قفل کودک می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.

STOP CANCEL	۱. دکمه **STOP/CANCEL (توقف/لغو)** را برای ۳ ثانیه فشار دهید. **نتیجه :** • فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد). • در صورت فشار دادن هریک از دکمه ها "Loc" در نمایشگر دیده خواهد شد.
STOP CANCEL	۲. برای باز کردن قفل فر دکمه **STOP/CANCEL (توقف/لغو)** را دوباره برای ۳ ثانیه فشار دهید. **نتیجه :** می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 22 2014-08-18 4:50:11

خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

۱. دکمه **Sound (صدا)** را فشار دهید.	Sound
۲. دکمه **عدد 1 یا 2** را فشار دهید. 1 : صدا روشن و "ON" (روشن) در نمایشگر دیده خواهد شد. 2 : صدا خاموش و "OFF" (خاموش) در نمایشگر دیده خواهد شد.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
۳. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. صفحه نمایش به ساعت روز باز می گردد. **نتیجه :** • هنگامی که بیپ روشن است: فر با بیپر روشن کار می کند. • هنگامی که بیپ خاموش است: فر هر بار که یک دکمه را فشار می دهید بیپ نمی کند.	START

استفاده از حالت نمایش

شما می توانید از حالت نمایش برای مشاهده طرز کار فر مایکروویو بدون اینکه فر گرم کند استفاده کنید.

۱. دکمه **Power Level (میزان نیرو)** و دکمه **عدد 2** را برای ۱ الی ۳ ثانیه فشار دهید. دکمه را فشار دهید: 1 : نمایش "روشن". 2 : نمایش "خاموش".	Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
۲. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. صفحه نمایش به ساعت روز باز می گردد.	START
۳. برای خاموش کردن حالت نمایش، دکمه **Power Level (میزان نیرو)** و دکمه **عدد 2** را برای ۱ الی ۳ ثانیه فشار دهید. دکمه 2 را فشار دهید: نمایش "خاموش"	Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
۴. دکمه **START (شروع)** را فشار دهید. صفحه نمایش به ساعت روز باز می گردد.	START

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو، اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند، بتوانند به غذا رسوخ کنند.

بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است، لازم نیست نگران باشید.

جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیمی	✗ ✓	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب کراست	✓	برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استیرن	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استیرن شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.

(ادامه)

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 23 2014-08-18 4:50:12

شیوه های آشپزی

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ظروف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.
• ظروف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظرف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن، همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبان	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✗ ✓	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : توصیه شده ✗✓ : مراقب باشید ✗ : غیرایمن

توصیه شده

همزدن

غذاهایی مانند خوراک گوشت و سبزیجات را در حین آشپزی هم بزنید تا گرما بطور یکنواخت توزیع شود. غذای بیرون ظرف انرژی بیشتری جذب کرده و سریعتر گرم می شود. پس از سمت بیرون به وسط هم بزنید. هنگامی که دریچه را برای هم زدن غذای خود باز می کنید فر خاموش خواهد شد.

ترتیب

غذاهای با شکل نامنظم مانند تکه های مرغ یا کباب با استخوان را بصورتی که قسمت های ضخیم تر و گوشت دارتر آنها به سمت صفحه گردان باشد و انرژی مایکروویو بیشتری دریافت کند قرار دهید. برای جلوگیری از پخت بیش از حد، قسمت های نازک یا ظریف را به سمت مرکز صفحه گردان قرار دهید.

محافظت کردن

غذاها را با باریکه های نازک فویل آلومینیومی در برابر پخت بیش از حد محافظت کنید. قسمت هایی که نیاز به محافظت دارند شامل نوک بال های مرغ، انتهای ران مرغ، و گوشه های ظروف پخت مربعی هستند. فقط از مقدار کمی فویل آلومینیومی استفاده کنید. مقادیر زیاد به فر شما آسیب خواهد رساند.

چرخاندن

برای اینکه تمام قسمت های غذا در معرض انرژی مایکروویو قرار گیرد، غذا را در نیمه پخت برگردانید. این کار علی الخصوص برای غذاهای بزرگ و حجیم و مانند کباب بریانی اهمیت دارد.

انتظار

گرما در داخل غذاهایی که در مایکروویو پخته می شود انباشته می شود و چند دقیقه بعد از توقف فر، پخت آنها ادامه می یابد. برای تکمیل پخت بگذارید غذا، علی الخصوص غذاهایی مانند کباب بریان و سبزیجالت درسته چند دقیقه بمانند. کباب های بریان به این زمان نیاز دارند چون باید مغزپخت شوند بدون اینکه قسمت های بیرونی شان بیش از حد بپزد. تمام مایعات مانند سوپ یا شکلات داغ باید هنگام تکمیل پخت هم زده شده یا تکان داده شوند. بگذارید مایعات پیش از سرو چند لحظه بمانند. هنگام گرم کردن غذای کودک، آنرا خوب هم زده و دما را پیش از سرو امتحان کنید.

افزودن رطوبت

انرژی مایکروویو به مولکول های آب جذب می شود. غذاهایی که محتوای رطوبت آنها یکنواخت نیست باید پوشیده شده و یا مدتی باقی گذاشته شوند تا حرارت بطور یکنواخت در داخل آنها منتشر گردد. برای کمک به پخت غذاهای خشک مقدار کمی آب اضافه کنید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 24 2014-08-18 4:50:13

نکات عمومی

- گرم کردن مواد غذایی متراکم تر مانند سیب زمینی بیشتر از مواد غذایی سبک تر طول خواهد کشید. مواد غذایی که بافت ظریفی دارند باید برای جلوگیری از سفت شدن با میزان نیروی کم گرم شوند.
- ارتفاع از سطح دریا و نوع ظرفی که استفاده می کنید می تواند بر مدت آشپزی تاثیر بگذارد. هنگام استفاده از دستورهای پخت جدید، از حداقل مدت آشپزی استفاده کرده و غذا را هر از گاهی چک کنید تا پیش از حد نپزد.
- مواد غذایی با پوسته غیرمتخلل مانند سیب زمینی یا هات داگ باید سوراخ شوند تا از هم پاشیدن آنها جلوگیری شود.
- سرخ کردن با روغن گرم کردن یا چربی توصیه نمی شود. چربی و روغن ممکن است ناگهان به جوش آمده و باعث سوختگی های شدید شوند.
- برخی مواد سریعتر از مواد دیگر گرم می شوند. بعنوان مثال، ژله داخل یک پیراشکی ژله ای گرم تر از خمیر آن خواهد بود. این مسئله را در نظر داشته باشید تا از بروز سوختگی جلوگیری شود.
- تهیه کنسرو خانگی با فر مایکروویو توصیه نمی شود چون تمام باکتری های مضر ممکن است با فرایند گرم کردن مایکروویو از بین نروند.
- اگرچه مایکروویو ظروف را گرم نمی کند اما گرمای غذاها معمولاً به ظروف منتقل می شود. همیشه هنگام خارج ساختن غذاها از مایکروویو از دستکش فر استفاده کنید و به کودکان خود نیز این کار را آموزش دهید.
- درست کردن آب نبات در مایکروویو توصیه نمی شود چون آب نبات می تواند تا دماهای بسیار بالایی گرم شود. این مسئله را در نظر داشته باشید تا از بروز جراحت جلوگیری شود.

آشپزی خودکار با سنسور

سنسور خودکار توسط شناسایی مقدار رطوبت تولید شده از غذا در حین پخته شدن، به شما امکان می دهد تا غذای خود را به صورت خودکار بپزید.

- در طول آشپزی، انواع مختلفی از رطوبت تولید می شود. سنسور خودکار زمان و میزان نیروی مناسب را توسط شناسایی این رطوبت های تولید شده از غذا تعیین کرده، نیاز به تنظیم زمان آشپزی و میزان نیرو را غیرضروری می کند.
- هنگامیکه ظرف را با درپوش یا لایه پلاستیکی در طول سنسور آشپزی می پوشانید، سنسور خودکار رطوبت های تولید شده را بعد از اشباع ظرف با بخار شناسایی خواهد کرد.
- کمی قبل از پایان آشپزی، شمارش معکوس مدت آشپزی باقیمانده شروع می شود. این زمان خوبی برای شما خواهد بود تا غذا را در صورت لزوم برای آشپزی یکدست بگردانید یا هم بزنید.
- قبل از سنسور خودکار می توان به غذا ادویه، چاشنی یا سُس های قهوه ای کردن زد. ولی یک نکته احتیاطی، نمک یا شکر ممکن است موجب نقطه های سوختگی بر روی غذا شوند. پس اینگونه اقلام باید بعد از آشپزی اضافه شوند.

آلات آشپزی و درپوش برای سنسور آشپزی

- برای دستیابی به نتایج مطلوب آشپزی با استفاده از این عملکرد، از دستورات مربوط به انتخاب ظروف و درپوش های مربوطه در جدول های این کتابچه پیروی کنید.
- همیشه از ظروف مقاوم برای مایکروویو استفاده کرده و آنها را با درپوش یا لایه پلاستیکی بپوشانید. هنگام استفاده از لایه پلاستیکی، یک گوشه را برگردانید تا خروج بخار به میزان مناسب را امکان پذیر کنید.
- همیشه از دربوشی استفاده کنید که به منظور استفاده با آلات آشپزی استفاده شده باشد. اگر آلات آشپزی درپوش خودش را ندارد، از لایه پلاستیکی استفاده کنید.
- ظروف را حداقل تا وسط پر کنید.
- غذاهایی که نیاز به هم زدن یا گرداندن دارند باید در اواخر سیکل سنسور آشپزی و بعد از اینکه شمارش معکوس زمان روی نمایشگر شروع شده هم زده شده یا گردانده شوند.

مهم

- توصیه نمی شود که از ویژگی سنسور آشپزی خودکار به طور متداوم برای آشپزی استفاده کرد. منظور چند عملکرد آشپزی متداوم یکی پس از دیگری است.
- فر را در محلی نصب کنید که برای خنک شدن و جریان هوای مناسب به خوبی هواگیری می شود تا مطمئن شوید که سنسور به طور دقیق کار خواهد کرد.
- برای پیشگیری از نتایج نامطلوب، از سنسور خودکار در زمانی که دمای محیط اتاق زیادی بالا یا زیادی پایین است استفاده نکنید.
- برای نمیز کردن فر از شوینده فرار استفاده نکنید. رطوبت ایجاد شده از این شوینده ممکن است بر روی سنسور تأثیر داشته باشد.
- از قرار دادن فر در نزدیکی دستگاه هایی که رطوبت زیاد یا گاز ساطع می کنند پرهیز کنید چون این موضوع در کارآیی صحیح سنسور خودکار اختلال ایجاد خواهد کرد.
- همیشه داخل فر را نمیز نگه دارید. همه ترشحات را با پارچه نمدار پاک کنید.
- این فر صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده است.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 25 2014-08-18 4:50:13

راهنمای آشپزی

راهنمای یخ زدائی دستی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود. مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود. غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش مناسب برای مایکروویو قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید. غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد. اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند. می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید. اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند. آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۳۰ دقیقه باقی بماند. گوشت، مرغ و ماهی را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

راهنمایی: غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید. برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود -۱۸ تا -۲۰ درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید. یخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۳۰ ٪).

خوراک	زمان (دقیقه به ازای ۵۰۰ گرم)	مدت انتظار (دقیقه)
گوشت		
گوشت چرخ کرده	۸-۷	۳۰-۵
استیک خوک/ گوساله	۱۰-۹	۳۰-۵
	دستورالعمل ها لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط یک بشقاب مناسب برای مایکروویو گذاشته و سپس بشقاب را روی صفحه گردان در مرکز قرار دهید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید.	

خوراک	زمان (دقیقه به ازای ۵۰۰ گرم)	مدت انتظار (دقیقه)
طیور		
تکه های مرغ	۹-۸	۳۰-۱۰
مرغ درسته	۱۰-۹	۳۰-۱۰
	دستورالعمل ها پیش از یخ زدائی، اگر میزان کریستال های یخ روی مرغ زیاد است، بهتر است آنرا زیر آب سرد بگیرید تا کریستال های یخ از بین رفته و ۵ تا ۱۰ دقیقه در دمای اتاق بگذارید/ قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. قطعات مرغ را ابتدا از سمت پوست دار به پایین. مرغ درسته را ابتدا از سمت سینه به پایین در وسط یک ظرف مناسب برای مایکروویو قرار داده و سپس ظرف را در مرکز صفحه گردان بگذارید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید.	
ماهی		
فیله های ماهی	۱۰-۹	۳۰-۵
	دستورالعمل ها انتهای باریک را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. ماهی را در وسط یک بشقاب مناسب برای مایکروویو گذاشته و سپس بشقاب را روی صفحه گردان در مرکز قرار دهید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید.	
نان		
رُل های نان (هرکدام در حدود ۵۰ گرم)	۴/۵-۲/۵	۲۰-۵
برشته/ساندویچ	۶-۵	۲۰-۵
	دستورالعمل ها رُل ها در یک دایره یا نان را بصورت افقی را در وسط یک بشقاب مناسب برای مایکروویو گذاشته و سپس بشقاب را روی صفحه گردان در مرکز قرار دهید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید.	

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 26 2014-08-18 4:50:13

راهنمای پخت گوشت در مایکروویو

- گوشت را در یک صفحه بریان کردن مناسب برای مایکروویو روی یک ظرف مناسب برای مایکروویو بگذارید.
- ابتدا گوشت را از سمت چربی دار آن به پایین بگذارید. از نوارهای باریک آلومینیوم برای محافظت نوک استخوان ها و قسمت هایی استفاده کنید که گوشت نازک است.
- پیش از اینکه بگذارید گوشت برای زمان توصیه شده بماند. دما را در چند نقطه بررسی کنید.
- دماهای زیر دماهای برداشتن هستند. دمای غذا در طول مدتی که می ماند بالا خواهد رفت.

خوراک	زمان آشپزی	درجه نیرو
گوساله بریان بدون استخوان تا ۱/۸ کیلوگرم	۸ تا ۱۲ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم برای ۵۰ درجه سانتی گراد - آب دار ۹ تا ۱۳ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم برای ۵۵ درجه سانتی گراد - پخت متوسط ۱۰ تا ۱۵ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم برای ۶۵ درجه سانتی گراد - مغز پخت	۱۰۰ ٪ برای اولین ۵ دقیقه، سپس ۵۰ ٪
	دستورالعمل سمت چربی دار را روی صفحه بریان کردن بگذارید. با کاغذ مومی بپوشانید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید. بگذارید ۵ تا ۱۰ دقیقه بماند.	
خوک بدون استخوان یا با استخوان تا ۱/۸ کیلوگرم	۱۰ تا ۱۵ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم برای ۷۰ درجه سانتی گراد مغز پخت	۱۰۰ ٪ برای اولین ۵ دقیقه، سپس ۵۰ ٪
	دستورالعمل سمت چربی دار را روی صفحه بریان کردن بگذارید. با لفاف پلاستیکی تهویه دار بپوشانید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید. بگذارید ۵ تا ۱۰ دقیقه بماند.	

راهنمای پخت مرغ در مایکروویو

- مرغ را در یک صفحه بریان کردن مناسب برای مایکروویو روی یک ظرف مناسب برای مایکروویو بگذارید.
- مرغ را با کاغذ مومی بپوشانید تا از پاشیدن جلوگیری شود.
- از فویل آلومینیومی برای محافظت از نوک استخوان ها، قسمت های نازک یا قسمت هایی استفاده کنید که شروع به پخت بیش از حد می کنند.
- پیش از اینکه بگذارید مرغ برای زمان توصیه شده بماند. دما را در چند نقطه بررسی کنید.

خوراک	زمان آشپزی	درجه نیرو
مرغ درسته تا ۱/۸ کیلوگرم	۱ مرحله: ۹ تا ۱۲ دقیقه، ۲ مرحله: ۷ تا ۱۰ دقیقه / ۱/۲ کیلوگرم برای ۸۰ درجه سانتی گراد	۷۰ ٪
	دستورالعمل سمت سینه مرغ را روی صفحه بریان کردن بگذارید. با کاغذ مومی بپوشانید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید. به پخت ادامه دهید تا آب شفاف شده و گوشت کنار استخوان ها دیگر صورتی نباشد. بگذارید ۵ تا ۱۰ دقیقه بماند.	
قطعات مرغ تا ۰/۹ کیلوگرم	۸ تا ۱۱ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم ۸۰ درجه سانتی گراد گوشت تیره ۷۵ درجه سانتی گراد گوشت روشن	۷۰ ٪
	دستورالعمل سمت استخوان دار مرغ را روی ظرف بگذارید، بطوری که ضخیم ترین قسمت آن به سمت بیرون ظرف قرار گیرد. با کاغذ مومی بپوشانید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید. به پخت ادامه دهید تا آب شفاف شده و گوشت کنار استخوان ها دیگر صورتی نباشد. بگذارید ۵ تا ۱۰ دقیقه بماند.	

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 27 2014-08-18 4:50:13

راهنمای پخت غذاهای دریایی در مایکروویو

- ماهی را بپزید تا تکه های آن به آسانی با چنگال از هم باز شوند.
- خوراک دریایی را در یک صفحه بریان کردن مناسب برای مایکروویو روی یک ظرف مناسب برای مایکروویو بگذارید.
- از فویل آلومینیومی برای محافظت از قسمت های نازک یا قسمت هایی استفاده کنید که شروع به پخت بیش از حد می کنند.
- غذاهای دریایی را بیش از حد نپزید: در حداقل زمان پخت آنرا کنترل کنید.

خوراک	زمان آشپزی	درجه نیرو
استیک	۸ تا ۱۲ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم	٪ ۷۰
تا ۰/۷ کیلوگرم	**دستورالعمل** استیک ها را روی صفحه بریان کردن طوری مرتب قرار دهید که قسمت های گوشتی آنها به طرف بیرون صفحه باشد. با کاغذ مومی بپوشانید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید و دوباره مرتب کنید. ماهی را بپزید تا تکه های آن به آسانی با چنگال از هم باز شوند. بگذارید ۳ تا ۵ دقیقه بماند.	
فیله ها	۵/۵ تا ۹/۵ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم	٪ ۷۰
تا ۰/۷ کیلوگرم	**دستورالعمل** فیله ها را در یک ظرف پخت بچینید. هر قسمت نازک را با کاغذ مومی زیر پوشش آورید. اگر ضخامت بیش از ۰/۵ اینچ است. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانده و دوباره مرتب کنید. ماهی را بپزید تا تکه های آن به آسانی با چنگال از هم باز شوند. بگذارید ۲ تا ۳ دقیقه بماند.	
میگو	۵/۵ تا ۷/۵ دقیقه / ۰/۵ کیلوگرم	٪ ۷۰
تا ۰/۷ کیلوگرم	**دستورالعمل** میگوها را بدون اینکه روی هم بیافتند یا لایه های متعدد تشکیل دهند در یک ظرف پخت بچینید. با کاغذ مومی بپوشانید. به پخت ادامه دهید تا از حالت نرم خارج شده و کدر شوند. ۲ یا ۳ بار هم بزنید. بگذارید ۵ دقیقه بمانند	

پخت تخم مرغ در مایکروویو

- هرگز تخم مرغ ها را با پوست نپزید. و هرگز تخم مرغ های آب پز شده را با پوست گرم نکنید؛ امکان انفجار آنها وجود دارد.
- تخم مرغ های درسته را همیشه سوراخ کنید تا از ترکیدن آنها جلوگیری نمایید.
- تخم مرغ ها را آنقدر بپزید که خود را بگیرند؛ اگر بیش از حد آنها را بپزید سفت خواهند شد.

راهنمای پخت سبزیجات در مایکروویو

- سبزیجات را باید درست پیش از پخت بشویید. معمولاً نیازی به آب اضافی نیست. اگر سبزیجات متراکم مانند سیب زمینی، هویج و لوبیا سبز می پزید، حدود ۰/۲۵ فنجان آب اضافه کنید.
- سبزیجات کوچک (هویج برش خورده، نخود فرنگی، لوبیا و غیره) سریعتر از انواع درشت می پزند.
- سبزیجات درسته مانند سیب زمینی، کدو تنبل یا بلال ذرت باید پیش از پخت بصورت دایره ای روی صفحه گردان مرتب شوند. اگر بعد از گذشت نیمی از مدت آشپزی آنها را برگردانید یکنواخت تر خواهند پخت.
- همیشه سبزیجاتی چون مارچوبه و بروکلی را طوری قرار دهید که انتهای ساقه آنها به سمت لبه ظرف باشد و نوک آنها به سمت مرکز.
- هنگام پخت سبزیجات برش خورده، همیشه روی ظرف را با درپوش یا لایه پلاستیکی تهویه دار مناسب مایکروویو بپوشانید.
- سبزیجات درسته و پوست نکنده مانند سیب زمینی، کدو تنبل، بادنجان و غیره را باید پیش از پخت در چند نقطه سوراخ کنید تا از ترکیدن آنها جلوگیری شود.
- برای پخت یکنواخت تر، سبزیجات درسته را بعد از گذشت نیمی از آشپزی هم زده یا دوباره مرتب کنید.
- بطور کلی هرچه جنس مواد غذایی متراکم تر باشد، مدت زمان انتظار و باقی گذاردن آنها بیشتر خواهد بود. (منظور از زمان انتظار و باقی گذاردن، زمان لازم برای پایان پخت خوراکی های متراکم و بزرگ بعد از خارج ساختن آنها از فر است.) سیب زمینی پخته را می توان برای پنج دقیقه پیش از پایان پخت روی کانتر قرار داد در حالی که یک ظرف نخود فرنگی فوراً آماده سرو می باشد.

خوراک	اندازه خوراک	برق	زمان (دقیقه)
سیب زمینی هندی آب پز	۳۵۰ گرم	٪ ۱۰۰	۱۳/۵-۱۳
	دستورالعمل ها سیب زمینی هندی را پوست کنده و به قطعات ۳ سانتی متری بریده و در یک کاسه پیرکس قرار دهید. ۲۵۰ میلی لیتر آب با دمای اتاق به کاسه اضافه کنید. بصورت پوشیده با لفاف بپزید و چند بار سوراخ کنید. بعداز پخت، آب را خالی کرده و سرو نمایید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.		

راهنمای پخت رشته فرنگی فوری در مایکروویو

خوراک	اندازه خوراک	برق	زمان (دقیقه)
رشته فرنگی فوری	۱ بسته کوچک (۸۰ گرم) ۱ بسته بزرگ (۱۲۰ گرم)	٪ ۱۰۰	۷/۵-۷ ۹/۵-۹
	دستورالعمل ها از یک کاسه پیرکس شیشه ای استفاده کنید. نودل فوری را قرار داده و ۳۵۰ میلی لیتر آب با دمای اتاق به کاسه اضافه کنید. بصورت پوشیده با لفاف بپزید و چند بار سوراخ کنید. بعداز پخت، آب را خالی کرده و ادویه های رشته فرنگی فوری را مخلوط کنید.		

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 28 2014-08-18 4:50:14

رفع اشکالات و کد خطا

حل مشکلات

اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید، راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

این موضوع عادیست.

- تقطیر در داخل فر.
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها خارج می شود.

هنگامیکه دکمه START (شروع) را فشار می دهید، فر شروع به کار نمی کند.

- آیا دریچه کاملاً بسته است؟

غذا اصلاً پخته نشده است.

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه **START (شروع)** را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

لامپ کار نمی کند.

- لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست. برای حل این مشکل، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را کشیده و دوباره متصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی).

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی به دیواره های داخلی زیاد نزدیک است؟

دود یا بوی متعفن در هنگام استفاده اولیه.

- این یک وضعیت موقت به خاطر گرم شدن کامپوننت جدید می باشد. دود و بو بعد از ۱۰ دقیقه کار بطور کامل از میان خواهند رفت.

برای اینکه بو زودتر از بین برود، می توانید چند برش لیمو یا آب لیمو در داخل فر مایکروویو گذاشته و روشن کنید.

اگر رهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

کد خطا

پیام "SE" نشان می دهد.

- کلیدها را تمیز کنید و کنترل کنید که آب روی سطح در اطراف کلید نباشد. فر مایکروویو را خاموش کرده و تنظیمات را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع دوباره پیش آمد، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

پیغام "E-45 ,E-12" نشان داده می شود.

- پیام "E-45" ،"E-12" زمانی نمایش داده می شود که سنسور PH/آسان(رطوبت) کوتاه و تر باشد. این خطا ممکن است به خاطر رطوبت زیاد در محفظه پیش بیاید هنگامیکه از مایکروویو درست بعد از اینکه استفاده قبلی از فر مایکروویو برای قدری خوراک تمام شده دوباره استفاده می کنید.

در این حالت، فر مایکروویو را خاموش کرده و بگذارید برای حداقل ۵ دقیقه خنک شود.

اگر این خطا دوباره پیش آمد، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

پیام "Door" (دریچه) نشان می دهد.

- پیام "Door" (دریچه) زمانی نمایش داده می شود که کاربر دریچه را در طول کارکرد سنسور PH/آسان(رطوبت) باز می کند. حالت فعلی را لغو کرده و دوباره از ابتدا شروع کنید. اگر این خطا دوباره پیش آمد، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

برای هر کدی که در بالا ذکر نشده یا راه حل توصیه شده مشکل را حل نکرده، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 29 2014-08-18 4:50:14

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	ME341W-1
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز برق متناوب
مصرف نیرو مایکروویو	 ۱۶۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۱۰۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق) خارج محفظه فر	 ۵۲۳ در ۲۹۷ در ۴۱۱ میلی متر ۳۷۳ در ۲۳۳ در ۳۹۳ میلی متر
میزان صدا	۳۴ لیتر
وزن خالص	 ۱۵/۵ کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04295A-01

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_FA.indd 30 2014-08-18 4:50:14

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

ME341W-1

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information **2**
Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use **13**
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Setting cooking times & Power levels 15
One-stage cooking 15
Multi-stage cooking 15
Using the +30s button 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the sensor cook features 16
Using the healthy cooking features 17
Using the meat/poultry features 18
Using the snack features 19
Using the power defrost features 20
Using the soften/melt features 21
Using the ready meal features 22
Using the kitchen timer features 22
Using the child lock features 22
Switching the beeper off 23
Using the demonstration mode 23
Cookware guide **23**
Cooking techniques **24**
Cooking guide **26**
Troubleshooting and error code **29**
Troubleshooting 29
Error code 29
Technical specifications **30**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 2 2014-08-18 4:50:13

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 3 2014-08-18 4:50:13

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
⇄	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

☛	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
⃠	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
⃠	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 4 2014-08-18 4:50:13

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

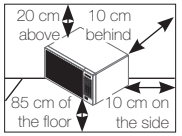
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 5 2014-08-18 4:50:13

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 6 2014-08-18 4:50:14

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

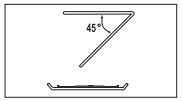
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 7 2014-08-18 4:50:14

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 8 2014-08-18 4:50:15

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 9 2014-08-18 4:50:18

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 10 2014-08-18 4:50:19

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

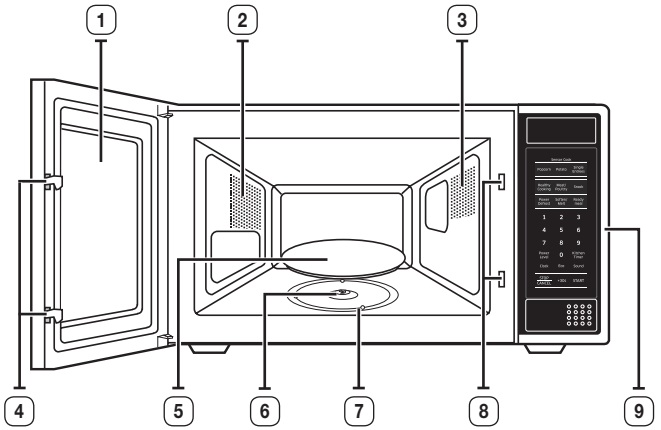
+30s	**1.** Place the food in the oven. Press the **+30s** button.
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will display "End" and beep 4 times. The current time is displayed again. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

+30s	Press the **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

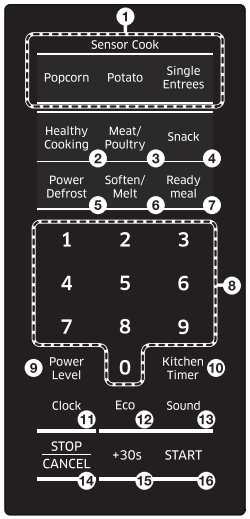
ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 11 2014-08-18 4:50:19

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. ROLLER RING
8. SAFETY INTERLOCK HOLES
9. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

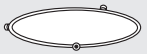
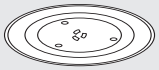


1. SENSOR COOK BUTTON
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. MEAT/POULTRY BUTTON
4. SNACK BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. SOFTEN/MELT BUTTON
7. READY MEAL BUTTON
8. NUMBER BUTTON
9. POWER LEVEL BUTTON
10. KITCHEN TIMER BUTTON
11. CLOCK BUTTON
12. ECO BUTTON
13. SOUND BUTTON
14. STOP/CANCEL BUTTON
15. +30s BUTTON
16. START BUTTON

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 12 2014-08-18 4:50:20

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

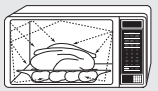
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 13 2014-08-18 4:50:20

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pushing the push button on the bottom side of the control panel. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	1. Press the **Number** button to enter operating time. (4 to 5 minutes)
	2. Press the **START** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time.

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	1. Press the **Clock** button.
	2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter **5**, **0**, **0**.
	3. Press the **START** button.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock. You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

You can change 24 or 12 hour notation.

	1. Press the **Clock** button and **Number 0** button for 1~3 seconds.
	2. Press the **Number 1** or **2** button. 1 : 12-hour notation and the display shows “12Hr” 2 : 24-hour notation and the display shows “24Hr”
	3. Press the **START** button. The display returns to the time of day.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 14 2014-08-18 4:50:21

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Power Level	Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

2 0 0 0	**1.** Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example**, **to set 20 minutes**, **enter 2**, **0**, **0**, **0**.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level.
START / STOP CANCEL	**3.** Press the **START** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **STOP/CANCEL** before you press **START**, and re-enter all of the instructions.

Power Levels

0 = PL:0	0 % (No power)	6 = PL:60	60 % (Simmer)
1 = PL:10	10 % (Warm)	7 = PL:70	70 % (Medium high)
2 = PL:20	20 % (Low)	8 = PL:80	80 % (Reheat)
3 = PL:30	30 % (Defrost)	9 = PL:90	90 % (Sauté)
4 = PL:40	40 % (Medium low)	10 = PL:Hi	100 % (High)
5 = PL:50	50 % (Medium)		

MULTI-STAGE COOKING

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** If you want to set the Multi-Stage, Use the **Number** buttons to set a second cooking time after follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on this page.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to set the power level of the second stage of cooking.
START	**3.** Press **START** button to begin cooking.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

USING THE +30S BUTTON

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

+30s	**1.** Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.
START	**2.** Press the **START** button.

Add 30 seconds to a program in progress by pressing the **+30s** button for each 30 seconds you want to add.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 15 2014-08-18 4:50:21

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/CANCEL** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/CANCEL** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/CANCEL** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

Eco	• Press the **Eco** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **Eco** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

A sensor in the microwave oven detects moisture released from food as it heats, and adjusts the cooking time accordingly.
Make sure microwave oven has been plugged in for at least 3 minutes.

Use microwave-safe dish with loose-fitting lid, or cover microwave-safe dish with plastic wrap.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Sensor Cook Popcorn Potato Single Entrees	**1.** Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking.
START	**2.** Press the **START** button (Potato, for example). The display shows "[0:00]" and your microwave oven will begin cooking.

If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Food	Serving size	Instructions
Popcorn	85-100 g 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Potato	1-6 ea	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
Single Entrees	220-440 g	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 16 2014-08-18 4:50:22

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The **Healthy Cooking** features has 9 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Healthy Cooking	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** button one or more times. (Refer to the Healthy Cooking Table.)
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
5 Brown Rice	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
6 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Fresh Fish Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
8 Fresh Salmon Fillets	300 g	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
9 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 17 2014-08-18 4:50:22

USING THE MEAT/POULTRY FEATURES

The **Meat/Poultry** features has 5 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Meat/ Poultry	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Meat/Poultry** button one or more times. (Refer to the Meat/ Poultry table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the Meat/Poultry Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Meat/Poultry** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chicken Breasts	1 Serving (300 g)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2 Turkey Breasts	1 Serving (300 g)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3 Meatball	1 Serving	**Ingredients for meatball.** 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 meat balls (each Ø25 mm). Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.
4 Ham Omelet	1 Serving	**Ingredients for omelet.** 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato for cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min. Serve.
5 Bacon	1 Serving (100-125 g) 2 Servings (200-225 g) 3 Servings (300-325 g)	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwave safe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 18 2014-08-18 4:50:22

USING THE SNACK FEATURES

The **Snack** features has 9 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Snack	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Snack** button one or more times. (Refer to the Snack Table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2**, **3**, **4** button to select the serving size you want. (Refer to the Snack Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Snack** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Casserole	1 Serving (220 g) 2 Servings (440 g) 3 Servings (660 g) 4 Servings (880 g)	Place refrigerated casserole in glass bowl. Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. After cooking, stir the food once before serving. Stand for 1-2 minutes.
2 Frozen Chicken Wings	1 Serving (150-200 g) 2 Servings (200-250 g)	Place a paper towel on a plate and arrange the wings in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
3 Frozen Chicken Nuggets	1 Serving (100-150 g) 2 Servings (150-200 g)	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
4 French Fries	1 Serving (100-150 g) 2 Servings (150-200 g)	Place two paper towels on a microwave-safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Stand for 1-2 minutes.
5 Cheese Sticks	1 Serving (5-6 pcs) 2 Servings (7-10 pcs)	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Stand for 1-2 minutes.
6 Nacho	1 Serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. **Contents:** 2 cups tortilla chips ⅓ cup grated cheese
7 Quiche	1 Serving (600 g)	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.
8 Porridge	1 Serving (35 g) 2 Servings (70 g)	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl. Add 150 ml water or milk for 35 g and 300 ml water or milk for 70 g. Cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.
9 Potato Wedges	1 Serving (300-350 g) 2 Servings (400-450 g)	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Place them with the cut side on the microwave safe plate. Stand for 1-2 minutes.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 19 2014-08-18 4:50:23

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

Power Defrost	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the Power Defrost table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Select the weight by pressing the **Number** button as required. (Refer to the Power Defrost table.) Meat, Poultry and Fish : 0.1 kg~1.5 kg (Can be selected each 0.1 kg, Step 15) Bread/Cake : Can be selected 0.1 kg~1.0 kg (Can be selected each 0.1 kg, Step 10)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Meat	0.1-1.5 kg	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	0.1-1.5 kg	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	0.1-1.5 kg	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	0.1-1.0 kg	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 20 2014-08-18 4:50:23

USING THE SOFTEN/MELT FEATURES

The **Soften/Melt** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Soften/ Melt	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soften/Melt** button one or more times. (Refer to the Soften/ Melt table.)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. (Refer to the Soften/Melt Table.)
START	**3.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the **Soften/Melt** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Melt Butter	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2 Melt Dark Chocolate	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
3 Melt Sugar	1 Serving (25 g) 2 Servings (50 g)	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
4 Soften Butter	1 Serving (50 g) 2 Servings (100 g)	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 21 2014-08-18 4:50:23

USING THE READY MEAL FEATURES

The **Ready Meal** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Ready meal	**1.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Ready Meal** button one or more times. (Refer to the Ready Meals table.)
START	**2.** Press the **START** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 1 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **Ready Meal** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film or follow the package instructions for covering and letting stand. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Frozen Ready Meal	300-350 g	
4 Frozen Ready Meal	400-450 g	

USING THE KITCHEN TIMER FEATURES

You can use timer function with **Kitchen Timer** button.

Kitchen Timer	**1.** Press the **Kitchen Timer** button.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**2.** Set the Kitchen time by pressing the **Number** button.
START	**3.** Press the **START** button to begin Kitchen Timer Function. **Result:** The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The Microwave does not turn on when the kitchen timer is used.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

STOP CANCEL	**1.** Press the **STOP/CANCEL** button for 3 seconds. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “Loc” after you press any button.
STOP CANCEL	**2.** To unlock the oven, press the **STOP/CANCEL** button again for 3 seconds. **Result:** The oven can be used normally.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 22 2014-08-18 4:50:23

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

Sound 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Press the **Sound** button.
	2. Press the **Number 1** or **2** button. 1 : Volume On and The display shows “ON”. 2 : Volume Off and The display shows “OFF”.
START	**3.** Press the **START** button. The display returns to the time of day. **Result:** • When Beep on : The oven operates with the beeper on. • When Beep off : The oven does not beep each time you press a button.

USING THE DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**1.** Press the **Power Level** button and **Number 2** button for 1~3 seconds. Press button : 1 : Demonstration “ON”. 2 : Demonstration “OFF”.
START	**2.** Press the **START** button. The display returns to the time of day.
Power Level 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0	**3.** To turn demo mode off, press the **Power Level** button and **Number 2** button again for 1~3 seconds. Press button 2 : Demonstration “OFF”
START	**4.** Press the **START** button. The display returns to the time of day.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

(continued)

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 23 2014-08-18 4:50:24

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

cooking techniques

RECOMMENDED

Stirring
Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding
Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning
Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing
Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture
Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 24 2014-08-18 4:50:24

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 25 2014-08-18 4:50:24

Guide for manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up. Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away. Put the frozen food on a microwave-safe plate without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminum foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 30 minutes before continuing. Leave the meat, poultry and fish to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food. For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide. All frozen food should be defrosted using defrosting power level (30 %).

Food	Time (minutes per 500 g)	Standing time (min.)
Meat		
Minced Meat	7-8	5-30
Pork / Beef Steaks	9-10	5-30
	Instructions Shield the edges with aluminum foil. Place the meat in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	

Food	Time (minutes per 500 g)	Standing time (min.)
Poultry		
Chicken Pieces	8-9	10-30
Whole Chicken	9-10	10-30
	Instructions Before defrosting, if there are a lot of ice crystals on poultry surface, you'd better rinse under cold water to remove ice crystals and stand 5 to 10 min. at room temperature. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminum foil. Place the chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side down in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Fish		
Fish Fillets	9-10	5-30
	Instructions Shield narrow ends with aluminum foil. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Place the fish in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	
Bread		
Bread Rolls (each about 50 g)	2½-4½	5-20
Toast/Sandwich	5-6	5-20
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally in the middle of microwave-safe plate, and then place the plate on top of the turntable in the center. Turn over after half of defrosting time.	

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 26 2014-08-18 4:50:24

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminium foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time	Power Level
Roast Beef Boneless Up to 1.8 kg	8-12 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done	100 % for first 5 min, then 50 %
	Directions Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 5-10 min.	
Pork Boneless or Bone-in Up to 1.8 kg	10-15 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done	100 % for first 5 min, then 50 %
	Directions Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 5-10 min.	

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time	Power Level
Whole Chicken Up to 1.8 kg	1 step : 9-12 min., 2 step : 7-10 min. / 1.2 kg for 80 °C	70 %
	Directions Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.	
Chicken Pieces Up to 0.9 kg	8-11 min. / 0.5 kg 80 °C dark meat 75 °C light meat	70 %
	Directions Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.	

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 27 2014-08-18 4:50:24

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish it flakes easily with a fork.
- Place seafood on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use aluminium foil to thin areas, or areas that start to overcook.
- Do not overcook seafood : Check it at minimum cooking time.

Food	Cook time	Power Level
Steaks	8-12 min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.	
Fillets	5½-9½ min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.	
Shrimp	5½-7½ min. / 0.5 kg	70 %
Up to 0.7 kg	**Directions** Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.	

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Boiled Yam	350 g	100 %	13-13½
	Instructions Peel and cut yam 3 cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve. Stand for 1-2 minutes.		

Guide for cooking instant noodle in your microwave

Food	Serving size	Power	Time (min.)
Instant Noodle	1 small pack (80 g) 1 big pack (120 g)	100 %	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 28 2014-08-18 4:50:24

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12, E-45" message indicates.

- The "E-12", "E-45" message is displayed when PH/Easy(Humidity) Sensor is Short and Wet. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
  In this case, turn off the microwave oven and let cool for at least 5 minutes. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"Door" message indicates.

- The "Door" message is displayed when the user opens the door during PH/Easy(Humidity) Sensor operation. Cancel the present mode and restart from the beginning. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 29 2014-08-18 4:50:24

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	ME341W-1
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Microwave	1600 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside	523 x 297 x 411 mm
Oven cavity	373 x 233 x 393 mm
Volume	34 liter
Weight	
Net	15.5 kg

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04295A-01

ME341W-1_HAC_DE68-04295A-01_EN.indd 30 2014-08-18 4:50:24